

Flammkuchen Speck

Der Flammkuchen Speck schmeckt super. Dieses Rezept kann auch süß mit Äpfel oder Birnen belegt werden.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Pia-kocht

Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
250 ml	Wasser (lauwarm)
2 Würfel	Hefe
1 Prise	Salz (und Pfeffer)

für den Belag

200 g	Sauerrahm
150 g	Crème Fresh
2 Stk.	Zwiebeln
300 g	Speck (Streifen oder gewürfelt)
1 Prise	Salz (Muskat und Pfeffer)

Zubereitung

1. Der Teig geht schnell und einfach; das Mehl entweder auf deine Arbeitsfläche oder in eine große Schüssel geben. Die frische Hefe löst du in dem lauwarmen Wasser auf und gibst sie zum Mehl dazu. Alles gut miteinander vermengen, bis ein fester Teig entsteht. Etwas Salz mit ein kneten. Den Teig lässt du dann mindestens 45 Minuten gehen. Am besten abgedeckt an einem ruhigen, warmen Ort.

2. Während der Teig geht, kannst du mit den Vorbereitungen für den Belag beginnen. Die Zwiebeln schälst du und schneidest sie in feine Ringe. Du kannst die Zwiebel auch halbieren, das ist leichter zu schneiden.
3. Sauerrahm und Creme Fresh mischst du zusammen und würzt sie gut mit Salz, Pfeffer und Muskat. Den Ofen heizt du auf 180 Grad (Umluft) vor.
4. Wenn der Teig fertig gegangen ist, halbiert du ihn und rollst ihn auf zwei Blechen ganz dünn aus.
5. Dann wird die Sauerrahmcreme darauf gestrichen. Die Zwiebeln darüber gestreut und zum Schluss die Speckstreifen gleichmäßig verteilt. Jetzt musst du den Flammkuchen nur noch in den Ofen schieben. Bei 180 Grad ca 20 Minuten. Wenn er fertig ist, in Stücke schneiden auf einem schönen Holzbrett oder ähnlichem anrichten und dann Guten Appetit!

Tipp

Einen Flammkuchen kann man auch süß belegen. Einfach den Schmand mit etwas Zucker und Zimt würzen und als Belage Äpfel/Birnen und Zucker&Zimt verwenden.